GE83DTR

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть МОЖЛИВОСТІ

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

ЗМІСТ

Короткий наочний посібник 2
Піч....3
Панель керування....4
Приладдя 4
Використання цієї інструкції 5
Інформація з техніки безпеки....5
Встановлення мікрохвильової печі....12
Встановлення часу 13
Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми 13
Приготування/Підігрівання 14
Рівень потужності 14
Зупинка приготування їжі 15
Регулювання часу приготування 15
Використання режиму автоматичного розігрівання/приготування їжі 15
Параметри автоматичного розігрівання/приготування їжі....16
Використання функції «буфет»....16
Параметри функції «буфет»....17
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження 17
Параметри автоматичного швидкого розмороження....18
Вибір положення нагрівального елемента 18
Вибір приладдя....18
Приготування в режимі гриля 19
Поєднання мікрохвиль і гриля....19
Використання ручного режиму приготування страв із хрусткою скоринкою....20
Параметри режиму приготування хрусткої запіканки....20
Вимкнення звукового сигналу 21
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 21
Посібник із вибору посуду....22
Посібник із приготування їжі 23
Чищення мікрохвильової печі....32
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі 33
Технічні характеристики....33

КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі

1. Помістіть продукти в піч.
Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **Мощность СВЧ (Рівень потужності)**.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 хв.) або 10 сек (10 с)**.

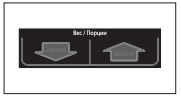
3. Натисніть кнопку **Старт**.

Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування закінчено, піч подасть чотири звукові сигнали.

Для швидкого розмороження продуктів

1. Помістіть заморожені продукти в піч.
Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)**.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **Больше/Меньше (Вгору/Вниз)**.



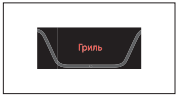
3. Натисніть кнопку **Старт**.

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд

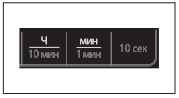
Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.

Для приготування страв на грилі

1. Попередньо нагрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 хв.)** і **10 сек(10 с)**, після чого натисніть кнопку **Старт**.

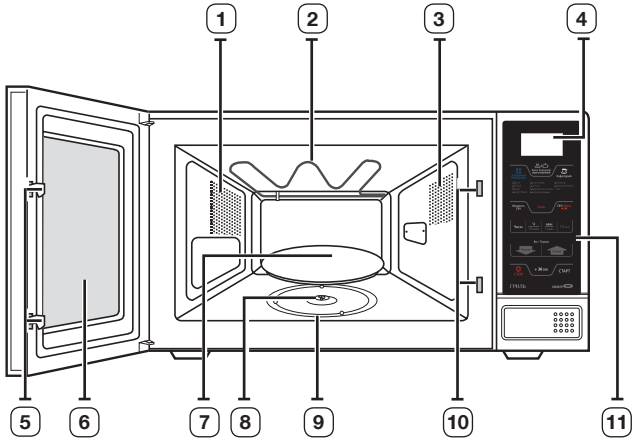


2. Покладіть продукти на решітку печі. Натисніть кнопку **Гриль**. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.), 1 мин (1 мин)** та **10 сек (10 с)**.



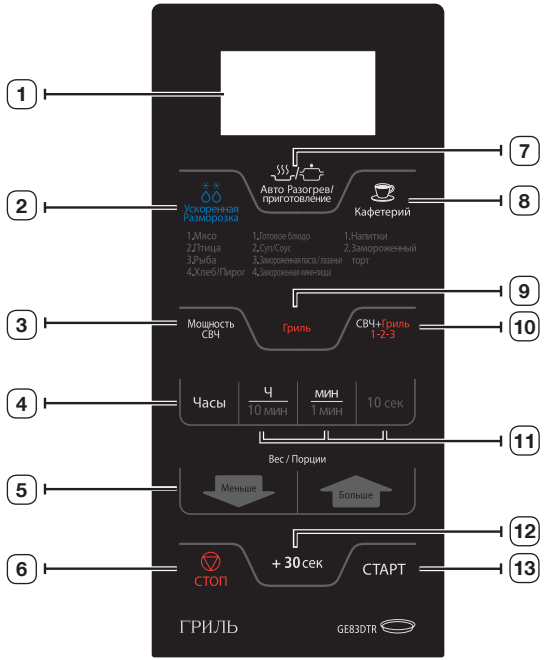
3. Натисніть кнопку **Старт**.

ПІЧ



1. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
2. ГРИЛЬ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. ДВЕРЦЯТА
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



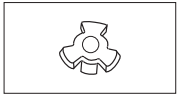
1. ДИСПЛЕЙ
2. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
4. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
5. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ (час приготування, вага, розмір порції)
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/ СКАСУВАННЯ
7. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ
8. ВИБІР РЕЖИМУ «БУФЕТ»
9. ВИБІР РЕЖИМУ ГРИЛЯ
10. ВИБІР КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
11. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
12. КНОПКА +30 сек
13. КНОПКА ПУСКУ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.

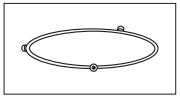
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



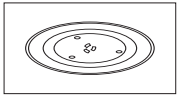
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



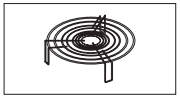
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



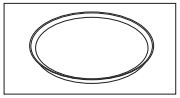
4. **Металева решітка**, яку ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



5. **Тарілка для приготування хрусткої запіканки,** див. сторінку 20.

   Призначення: Ця тарілка використовується в режимі автоматичного або ручного приготування страв із хрусткою скоринкою.



НЕ МОЖНА користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.

ВИКОРИСТАННЯ ЦІЄЇ ІНСТРУКЦІЇ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься багато корисної інформації щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування

На самому початку інструкції подано короткий наочний посібник, який пояснює чотири основні операції з піччю.

- Приготування страв
- Автоматичне швидке розмороження продуктів
- Приготування їжі на грилі
- Збільшення часу приготування

Далі в інструкції подано ілюстрації печі і, що більш важливо, панелі керування, щоб можна було швидко знайти відповідні кнопки.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням печі уважно прочитайте цей посібник та зберігайте його в надійному місці біля печі для довідки в майбутньому.
- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю. Попередження та важлива інформація про безпеку, що знаходяться в цьому посібнику, не описують всі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним під час встановлення, догляду й експлуатації даного пристрою.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних в цьому посібнику, а також не всі знаки попередження стосуватимуться вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем зверніться в найближчий сервісний центр або знайдіть відповідну допомогу та інформацію на веб-сайті www.samsung.com.

Важливі символи безпеки і застереження.

У тексті посібника використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **серйозної травми або смерті**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.
⚠ УВАГА	Щоб зменшити ризик пожежі, вибуху, ураження електричним струмом або травмування під час користування мікрохвильовою піччю, дотримуйтеся таких основних правил техніки безпеки

	НЕ намагайтеся виконати цю дію.
	НЕ розбирайте виріб.
	НЕ торкайтесь.
	Чітко дотримуйтесь вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.
	Перевірте, чи машину заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.
	Примітка
	Важлива інформація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для встановлення

★ Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Див. розділ «Встановлення мікрохвильової печі».

Під'єднуйте пристрій до розетки відповідної або вищої потужності та використовуйте розетку лише для цього пристрою. Надійно під'єднайте штепсель до мережі. А також не використовуйте подовжувачів.

- Невиконання цих вказівок або увімкнення інших пристроїв у цю ж розетку за допомогою подовжувача можуть призвести до пожежі або ураження електричним струмом.
- Не використовуйте електричний трансформатор. Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей або компанія з обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі, вибуху, пошкодження продукту або травмування.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку.

Не встановлюйте цей пристрій біля опалювальних пристроїв та легкозаймистих матеріалів.
Не встановлюйте цей пристрій у вологому, жирному чи запиленому приміщенні, а також в місці під прямим сонячним промінням та з доступом до води (дощ).
Не встановлюйте цей пристрій в місцях, де може витікати газ.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій не розрахований на встановлення в дорожніх транспортних засобах, трейлерах та інших подібних транспортних засобах.

Цей пристрій треба заземлити належним чином.
Не заземлюйте пристрій до газової труби, пластикової водопровідної труби чи телефонної лінії.

- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху чи пошкоджень пристрою.
- Ніколи не під'єднуйте пристрій до мережі, якщо розетка не заземлена належним чином, а також упевніться, що це здійснено за місцевими та державними стандартами.

УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час встановлення печі

Цей пристрій необхідно розмістити недалеко від розетки.

- Невиконання цих вказівок може призвести до пожежі або ураження електричним струмом через витік струму.

Встановіть пристрій на горизонтальній твердій поверхні, яка може витримати його вагу.

- Невиконання даної вказівки може призвести до незвичних вібрацій, шуму або пошкоджень пристрою.

★ Встановіть пристрій на належній відстані від стіни.

- В іншому випадку може виникнути пожежа через перегрівання.

Над піччю необхідно забезпечити належний мінімальний простір.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для під'єднання до електромережі

★ З розетки та місць контактів слід усунути всі чужорідні субстанції, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.

- Від'єднайте штепсель від електромережі та протріть його сухою ганчіркою.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Штепсель слід вмикати в розетку таким чином, щоб кабель був спрямований до підлоги.

- В іншому випадку електричні дроти в кабелі можуть пошкодитись і це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель або відкриту розетку.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть і не гніть сильно кабель живлення.
Не перекручуйте і не зв'язуйте кабель живлення.
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не ставте важкі предмети на нього, не стискайте кабель між іншими предметами і не запихайте його в простір між пристроєм і стіною.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть за кабель, витягуючи штепсель із розетки.

- Витягуючи штепсель з розетки, тримайте за нього.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо пристрій або кабель пошкоджені, одразу зверніться до найближчого сервісного центру.

УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час під'єднання до електромережі

Від'єднуйте пристрій від електромережі, якщо ви не використовуєте його тривалий час, а також під час грози.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження під час використання пристрою

У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись до штепселя. Також не торкайтеся кабелю живлення та пристрою.

- Не використовуйте вентилятор.
- Іскра може спричинити вибух або пожежу.

Не торкайтеся до дверей печі, нагрівача чи інших деталей під час готування їжі в печі та одразу після приготування.

- Інакше можна отримати опіки.

Під час використання піч нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.

Якщо необхідно перемістити нагрівальні елементи, використовуйте спеціально розроблене для цього обладнання та захисні рукавиці, додані в комплекті з пристроєм, та перевірте, чи після роботи печі температура впала до необхідного рівня (щонайменше через 10 хвилин після роботи в режимі гриль чи в комбінованому режимі).

ЗАВЖДИ використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі. **Причина:** гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.

- Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
- Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
- Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- Зверніться до лікаря

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини печі можуть сильно нагріватися. Для запобігання опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Не торкайтеся штепселя вологими руками.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не вимикайте пристрій, витягнувши штепсель із розетки під час роботи печі.

- Якщо після цього увімкнути штепсель в розетку, може утворитись іскра, яка в свою чергу може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

Упаковку пристрою зберігайте в недоступному для дітей місці, адже вона може становити для них небезпеку.

- Дитина може задушитись, одягнувши пакет на голову.

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, опіків чи травм.

Ніколи не використовуйте цей пристрій з іншою метою, ніж приготування їжі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Відкривайте щільно закриті ємності (дитячі пляшечки, пляшки з молоком тощо) та робіть ножем дірки в їжі, що має шкарлупу (яйця, каштани тощо), та в горіхах перед їх приготуванням.

- В іншому випадку вони тріснуть і можуть спричинити опіки чи травми.

Не торкайтеся внутрішньої поверхні пристрою одразу після готування, бо внутрішня поверхня гаряча після тривалого нагрівання або після підігрівання невеликої кількості їжі.

- Інакше можна отримати опіки.

Не використовуйте алюмінієву фольгу, металеві предмети (наприклад, контейнери, виделки тощо) та ємності із срібними чи золотими пасочками.

- Це може призвести до виникнення іскор чи пожежі.

Не нагрівайте пластикові чи паперові контейнери, також не використовуйте їх у режимі печі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Будьте уважні, щоб їжа не торкалась до нагрівача під час її приготування в печі.

- Це може призвести до пожежі.

Не перегрівайте їжу.

- Це може призвести до пожежі.

Не нагрівайте їжу, загорнену в папір з журналів чи газет.

- Це може призвести до пожежі.

Не використовуйте та не ставте легкозаймисті розпилювачі чи інші об'єкти біля печі.

- Це може призвести до пожежі або вибуху.

Не відчиняйте дверцята печі, якщо їжа горить.

- Якщо ви відчините дверцята, відбудеться наплив кисню, що може призвести до пожежі.

Не пхайте пальці, чужорідні предмети чи металеві об'єкти, наприклад голки, шпильки, у вхідні та вихідні отвори. Якщо в такі отвори попали чужорідні предмети, від'єднайте кабель від мережі та зверніться до продавця або найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або травм.

НІКОЛИ не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Крім того, пляшки з вузьким горлом можуть вибухнути внаслідок перегрівання.

НЕ нагрівайте дитячу пляшечку зі смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.

НЕ торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.

Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсель, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.

Ніколи не використовуйте піч, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.

НЕ вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Краще постійно тримайте в печі склянку з водою. Вода вбиратиме енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне роботу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Якщо пристрій переповнений водою, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо з пристрою чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Не намагайтеся самотужки відремонтувати, розібрати чи вдосконалити пристрій.

- Оскільки контакти знаходяться під високою напругою, доторкання до них може спричинити ураження електричним струмом чи пожежу.
- Також ви можете піддати себе впливу електромагнітних хвиль.
- Якщо пристрій необхідно ремонтувати, зверніться для цього до найближчого сервісного центру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від дії впливу мікрохвиль.

Якщо будь-яка чужорідна субстанція, наприклад вода, потрапить в пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час використання печі

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурі, виделки і т. ін. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.

Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.

Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Для приготування або нагрівання невеликої кількості їжі потрібно менше часу.
Якщо для її приготування встановити звичний час, її можна перегріти або вона підгорить.

Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.
Причина: це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

НІКОЛИ не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предмети, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Будьте обережні, адже після нагрівання напої чи їжа можуть бути дуже гарячі.

- Особливо, годуючи дитину, перевіряйте, чи їжа достатньо охолола.

Будьте обережні під час нагрівання рідин, наприклад води чи інших напоїв.

- Завжди помішуйте під час або після їх готування.
- Краще не користуйтеся слизькими посудинами із вузьким горлом.
- Посуд слід витягувати щонайменше через 30 секунд після розігрівання.
- В іншому випадку вміст може несподівано перелитись та спричинити опіки.

Під час або безпосередньо після готування не доторкайтесь до їжі та будь-якої частини печі.

- Користуйтесь кухонними рукавицями, адже посуд може бути дуже гарячий і ви можете попектись.
- Якщо ви посунете керамічну посудину або іншу багатофункціональну посудину, їжа може розлитись і це може спричинити опіки.

Якщо на поверхні з'явились тріщини, вимкніть пристрій.

- Інакше це може спричинити ураження електричним струмом.

Не шкрябайте скло на дверцятах печі гострим предметом.

- Таким чином скло можна пошкодити або воно розіб'ється.

Не ставайте зверху на пристрій і не ставте на нього жодних предметів (білизну, покриття для печі, запалені свічки, запалені цигарки, посуд, хімічні речовини, металеві предмети тощо).

- Тканина може зачепитися за дверцята.
- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху, пошкоджень пристрою або травм.

Не виконуйте жодних операцій з піччю, якщо у вас вологі руки.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не розпилюйте матеріал, що випаровується, наприклад інсектицид, на поверхню пристрою.

- Це може бути шкідливим для людей, крім того це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі чи пошкодження продукту.

Не тисніть та не допускайте удари на дверцята та на внутрішню поверхню пристрою.

- Вони можуть деформуватись, і це може спричинити травми через витік електровипромінювання.
- Через спирання на дверцята пристрій може впасти та спричинити травми.
- Якщо дверцята печі пошкоджено, на використовуйте її та зверніться до найближчого сервісного центру.

Не ставте пристрій на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет.

- Умивальник чи скляний предмет може через це розбитись.

Користуйтеся пристроєм лише після того, як дверцята закрито.

- Якщо використовувати забруднений пристрій, наприклад залишками їжі, він може пошкодитись.

Обережно розгортайте їжу, яку ви щойно витягнули з печі.

- Якщо їжа гаряча, під час розгортання може несподівано вирватись пара і обпекти вас.

Від'єднуючи пристрій від мережі, обережно витягайте штепсель з розетки; в жодному разі не тягніть за кабель живлення.

- Пошкоджений кабель може спричинити коротке замикання, пожежу та/або ураження електричним струмом.

Під час приготування їжі та відкривання дверцят одразу після готування не стійте близько та не нахиляйтеся обличчям близько до пристрою.

- Не дозволяйте дітям підходити близько до пристрою.
- Інакше гарячі частини пристрою можуть спричинити опіки.

Не ставте їжу та важкі предмети на дверцята, коли вони відкриті.

- Їжа або предмет може впасти і спричинити опіки чи травми.

Не охолоджуйте раптово дверцята печі, внутрішню поверхню пристрою та посуд, поливаючи їх водою під час чи одразу після приготування їжі.

- Такі дії можуть пошкодити пристрій. Пара або бризки води можуть спричинити опіки та травми.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного управління.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для чищення печі

Не чистіть пристрій, розпилюючи воду безпосередньо на його поверхню.
Не використовуйте для цього також бензол, розчинник чи спиртовий засіб.

- Це може призвести до вицвітання, деформування, пошкодження поверхні, пожежі або ураження електричним струмом.

Перед увімкненням режиму чищення або перед технічним оглядом від'єднайте пристрій від мережі та витріть залишки їжі з дверцят та всередині відділення для приготування їжі.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

НЕ використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі.

Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (лише модель для чищення).

Надлишкові пригорілі рештки необхідно видалити перед увімкненням режиму чищення, а також слід перевірити, які предмети можна залишати в печі під час чищення (лише модель для чищення).

УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час чищення печі

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Будьте уважні, щоб не травмуватись під час чищення пристрою (всередині та зовні).

- Ви можете поранитись об гострі кути пристрою.

Не чистьте пристрій парою.

- Адже це може призвести до корозії.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливої дії мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:
(1) самих дверцят (погнуті)
(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

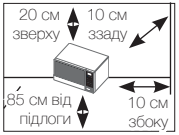
(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, що працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та прилади для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначені для домашнього використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

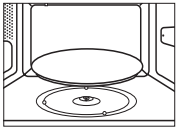
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до розетки.

Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у… | **Натисніть кнопку Часы (Годинник)...**

24-годинний формат — один раз
12-годинний формат — два рази

2. Встановіть годину за допомогою кнопки **Ч (год.)**, а хвилини за допомогою кнопки **мин (хв.)**.

3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часы (Годинник)** та увімкніть годинник.

Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів

Піч не працює після натиснення кнопки Старт.

- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі

- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Старт**?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Мощность СВЧ (Рівень потужності)**.

   Результат: На дисплеї відобразиться індикація 850 Вт (максимальна потужність приготування).Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **Мощность СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Див. таблицю рівнів потужності.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.

3. Натисніть кнопку **Старт**.

   Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.
   1) Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
   3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	**ГРИЛЬ**
ВИСОКИЙ	850 Вт	-
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБІ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБІ III	300 Вт	1100 Вт

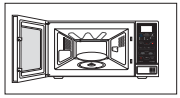
Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово.
Відкрийте дверцята.



Результат: Приготування їжі зупиняється.
Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт**.

2. Щоб зупинити повністю.
Натисніть кнопку **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)**.

Результат: Приготування їжі припиняється.
Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)**.

Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)**.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете збільшити залишений час приготування, натискаючи кнопку +30 сек по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

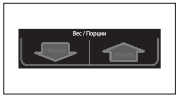
2. Натисніть кнопку **Старт**.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Режим автоматичного розігрівання/приготування їжі містить чотири запрограмованих по часу рецепти приготування
. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Ви можете задати розмір порції, натискаючи кнопку Больше/Меньше (Вгору/Вниз).
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Авторазогрев/подогревание (Автоматичне розігрівання/Приготування)**.

2. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Больше/Меньше (Вгору/Вниз)**.
(Див. таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку **Старт**.

Результат: Почнеться приготування страви.
Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У поданій таблиці представлено різні програми режимів автоматичного розігрівання та приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

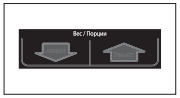
Код/Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. Готова страва (охолоджена)	300-350 г 400-450 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
2. Суп/Соус (охолоджений)	200-250 г 300-350 г 400-450 г	3 хв.	Налийте суп/соус у глибоку керамічну супову тарілку або миску. Накрийте кришкою на час розігрівання та витримки. Перемішайте перед та після витримки.
3. Заморожена лазанья	200 г 400 г	3 хв.	Налийте суп/соус у глибоку керамічну супову тарілку або миску. Накрийте кришкою на час розігрівання та витримки. Перемішайте перед та після витримки.
4. Заморожений малий кіш/ мала піца	150 г (4-6 шт.) 250 г (7-9 шт.)	-	Викладіть рівномірно на решітку заморожений малий кіш або малу піцу.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «БУФЕТ»

Час приготування в цьому режимі встановлюється автоматично.
Ви можете задати розмір порції, натискаючи кнопку Больше/Меньше (Вгору/Вниз).
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Кафетерий (Буфет)**.

2. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок **Больше/Меньше (Вгору/Вниз)**.
(Див. таблицю збоку).



3. Натисніть кнопку **Старт**.

Результат: Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

ПАРАМЕТРИ ФУНКЦІЇ «БУФЕТ»

У таблиці нижче подано автоматичні програми для розігріву напоїв та розмороження тортів.
В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Програма №1 працює лише в режимі мікрохвиль. Програма №2 працює в комбінованому режимі мікрохвиль та гриля.

Код/Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. Напої Кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури)	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горня)	1-2 хв.	Вилийте в керамічну чашку 150 мл або горнятко 250 мл і поставте посередині скляної тарілки. Підігрівайте, не накриваючи. До і після витримки ретельно помішайте. Будьте обережні, виймаючи горнята (див. вказівки з безпеки для рідин).
2. Заморожена випічка	100 г (1 шт.) 200 г (2 шт.) 300 г (2-3 шт.) 400 г (3-4 шт.) 500 г (4 шт.)	5-15 хв.	Покладіть шматочки замороженого торту (-18°C) просто на металеву решітку. Більші шматки випічки та здобні булочки викладіть на скляну тарілку. Розташовуйте один шматок у центрі, два – один напроти одного, а 3-4 шматки – по колу. Торт розігрівається і стане хрустким. Цю програму можна використовувати для таких тортів як яблучний торт із насипним верхом, струдель, маківник та кекс. Проте, вона не годиться для цілих тортів, тортів із кремовою начинкою та тортів із шоколадним верхом.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

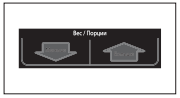
За допомогою цього режиму можна легко розморозити м'ясо, птицю та рибу. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, натискаючи кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** один або кілька разів. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці).

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **Больше/Меньше (Вгору/Вниз)**. Максимальна вага становить 2000 г



3. Натисніть кнопку **Старт**.

Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт**.

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію див. у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 14.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розморожування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розморожуванням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, птицю і рибу на керамічну тарілку.

Код/ Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-2000 г	20-60 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розморожування яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків та фаршу.
2. Птиця	200-2000 г	20-60 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої курки, так і для окремих частин.
3. Риба	200-2000 г	20-50 хв.	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить як для цілої риби, так і окремих філе.
4. Хліб/ Випічка	100-1000 г	5-20 хв.	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розморожування всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Кладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, тортів із сиру та листкового тіста. Проте, вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів з шоколадним верхом.

Для розморожування в ручному режимі виберіть функцію розморожування вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розморожування продуктів вручну і час розморожування дивіться на сторінці 28.

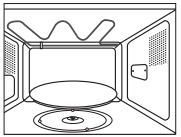
ВИБІР ПОЛОЖЕННЯ НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

Нагрівальний елемент застосовується під час використання гриля. Він встановлюється лише в одне положення. Користувачам буде повідомлено, якщо його необхідно встановлювати у вертикальному положенні.

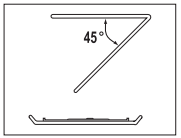
- Горизонтальне положення для приготування їжі в режимі гриля або в комбінованому режимі «мікрохвилі +гриль»

Змінюйте положення нагрівального елемента лише тоді, коли він холодний і не докладайте надмір сили для його зміщення у вертикальне положення.

Щоб встановити нагрівальний елемент...	**Потрібно…**
В горизонтальне положення (режим гриль або комбінований «мікрохвилі + гриль»)	• Потягніть нагрівальний елемент до себе. • Штовхайте його догори, доки він не зупиниться паралельно зі стелею камери печі.



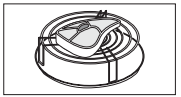
Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.



ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній духовці. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.

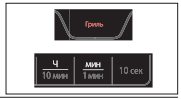


Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 22.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

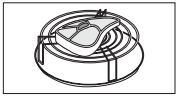
За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

1. Попередньо прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль**, і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



2. Натисніть кнопку **Старт**.

3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.



4. Натисніть кнопку **Гриль**.
   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:

5. Встановіть необхідний час для гриля за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

6. Натисніть кнопку **Старт**.
   Результат: Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться.
   1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
   3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим. Упевніться, що нагрівальний елемент розташований у горизонтальному положенні.

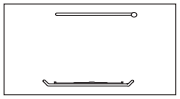
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

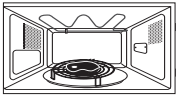
ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

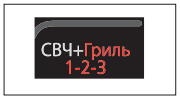
1. Упевніться, що нагрівальний елемент розташовано в горизонтальному положенні; більш детальну інформацію можна дізнатись на сторінці 18.



2. Відкрийте дверцята.
   Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку.
   Закрийте дверцята.



3. Натисніть кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**.
   Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
   СВЧ+Гриль (режим мікрохвиль і гриля)
   600 Вт (вихідна потужність)



Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ + Гриль (Комбі)**, поки на дисплеї не з'явиться необхідне значення потужності.

Температуру гриля встановити неможливо.

4. Встановіть необхідний час для гриля за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

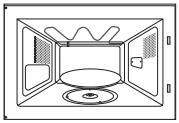
5. Натисніть кнопку **Старт**.
   Результат: Розпочато приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться
   1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину)
   3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ

Ця тарілка для утворення скоринки дає змогу підрум'янювати їжу не тільки зверху за допомогою гриля, їжа стає хрусткою і підрум'яненою також знизу завдяки високій температурі тарілки. На схемі (на сторінці збоку) можна побачити продукти, які можна готувати в цій тарілці. Тарілку для утворення скоринки можна також використати для приготування бекону, яєчні, сосисок тощо.

1. Поставте таку тарілку просто на скляну тарілку і попередньо розігрійте її в комбінованому режимі з максимальною потужністю [600 Вт + гриль], дотримуючись часу та вказівок, поданих у таблиці.



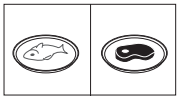
Виймайте тарілку з печі у спеціальних рукавицях, оскільки вона буде дуже гарячою.

2. Якщо готуєте яєчню з беконом, то для кращого підрум'янення їжі попередньо змастіть тарілку олією.

УВАГА Зауважте, що ця тарілка покрита тефлоновим шаром, який слід оберігати від подряпин. Не розрізайте продукти на тарілці гострими предметами, наприклад ножем.

УВАГА Для викладання їжі з тарілки використовуйте пластмасові приладдя, щоб уникнути подряпин на поверхні.

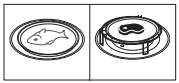
3. Покладіть продукти на тарілку для утворення скоринки.



Не кладіть на таку тарілку нетермостійкий посуд, наприклад пластикову миску.

Не ставте цю тарілку в піч без скляної тарілки.

4. Покладіть цю тарілку на металеву решітку (або скляну тарілку) в мікрохвильовій печі.



5. Виберіть необхідний час приготування та потужність. Див. таблицю на наступній сторінці.

Миття тарілки для утворення скоринки
Помийте тарілку для утворення скоринки в теплій воді з миючим засобом і сполосніть у чистій воді.

Не використовуйте жорсткі щітки чи губки, щоб не пошкодити верхній шар тарілки.

Застереження
Тарілку для утворення скоринки не можна мити в посудомийній машині.

ПАРАМЕТРИ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКОЇ ЗАПІКАНКИ

Рекомендовано попередньо розігріти тарілку для запіканки просто на скляній тарілці.
Попередньо розігрійте таку тарілку в комбінованому режимі з потужністю 600 Вт+ гриль та дотримуйтесь часу приготування і вказівок, поданих у таблиці.

Продукти	Порція	Час попереднього розігрівання	Потужність	Час приготування	Рекомендації
Бекон	4 скибки (80 г)	3 хв.	600 Вт + Гриль	3½-4 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть шматки один біля одного на цю тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	3 хв.	450 Вт + Гриль	4½ -5 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Покладіть в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку.
Гамбургер (заморожений)	2 шт. (125 г)	3 хв.	600 Вт + Гриль	7-7½ хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожені гамбургери в коло на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 4-5 хв.
Батони (заморожені)	200-250 г (2 шт.)	4 хв.	450 Вт + Гриль	8-9 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть один батон біля центру, два батони – один біля одного на тарілці. Поставте тарілку на решітку.
Піца (заморожена)	300-350 г	4 хв.	600 Вт + Гриль	9-10 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Покладіть заморожену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.

Продукти	Порція	Час попереднього розігрівання	Потужність	Час пригот-ування	Рекомендації
Смажена картопля	250 г 500 г	3 хв.	600 Вт + Гриль	5-6 хв. 8-9 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Розріжте картоплини навпіл. Покладіть їх на тарілку розрізаною стороною донизу. Розмістіть по колу. Поставте тарілку на решітку.
Рибні палички (замо-рожені)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	4 хв.	600 Вт + Гриль	7-8 хв. 9-10 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть рибні палички на тарілку по колу. Переверніть через 4 хв. (5 шт.) або через 6 хв. (10 шт.).
Шматки курки в клярі (замо-рожені)	125 г 250 г	4 хв.	600 Вт + Гриль	5-5½ хв. 7½-8 хв.	Попередньо розігрійте тарілку для утворення скоринки. Змастіть тарілку 1 столовою ложкою олії. Покладіть шматки курки в клярі на тарілку. Поставте тарілку на решітку. Переверніть через 3 хв. (125 г) або 5 хв. (250 г).
Піца (охолоджена)	300-350 г	4 хв.	450 Вт + Гриль	6½-7½ хв.	Попередньо розігрійте тарілку для запіканки. Покладіть охолоджену піцу на тарілку. Поставте тарілку на решітку.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Натисніть одночасно кнопки **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)** та **Старт**.

Результат:

- На дисплеї з'являться такі символи:
- Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.

2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)** та **Старт**.

Результат:

- На дисплеї з'являться такі символи:
- Піч знову працює зі звуковими сигналами.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть одночасно кнопки **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)** та **Часы (Годинник)**.

Результат:

- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з'явиться повідомлення «L».

2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **Стоп/Отмена (Стоп/Скасувати)** та **Часы (Годинник)**.

Результат:

- Піч знову нормально працює.

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд «із печі на стіл»	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише, якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі
Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі
У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (див. розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	850 Вт	21-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	850 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	850 Вт	18-19	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	850 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (850 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	3½-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм'якнуть.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів (продовження)

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5½-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 850 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Див. табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Див. також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Переш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.
ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: близько 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 50 с-1 хв.	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Кава, молоко, чай, вода (кімнатної температури)	150 мл (1 горня) 250 мл (1 горня)	850 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Вилийте у керамічну чашку 150 мл або горнятко 250 мл і поставте посередині скляної тарілки. Підігрівайте, не накриваючи. До і після витримки ретельно помішайте. Будьте обережні, виймаючи горнята (див. вказівки з безпеки для рідин).
Суп (охолоджений)	250 г	850 Вт	3-3½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.

РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	250 г 500 г	6½-7½ 13-14	5-25	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	250 г	7½-8½		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	900 г	28-30		
Риба				
Філе риби	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 12-13	5-15	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Фрукти				
Ягоди	250 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	½-1 2-2 ½	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Тости/канапки	250 г	4½-5		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під стелею внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля
Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля
Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.
Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно.
Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»
Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»
Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше див. табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.
Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Див. вказівки у поданій нижче табличці. Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	МХ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Лише гриль 1-2 1-2	Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини.
Французький батон + начинка (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-	Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Страва з тертим сиром (овочі, картопля)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-15	-	Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Покладіть шматки курки в клярі на підставку.
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Розкладіть чіпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 4 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	4-5	4½-5½	Покладіть шматки тосту поруч на підставку.
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.
Помідори-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	3½-4½ 6-7	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.
Тости по-гавайськи (скибки ананаса, шинка, сир)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Відбивні з баранини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	11-13	8-9	Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	МХ + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Лише гриль 6-7	Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г) 2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою.
Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 850 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.
Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт.
Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.
Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½ - 4½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте.
Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте.
Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 850 Вт.
Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Підсмажуйте протягом 3½–4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.
Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

ЗАВЖДИ перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

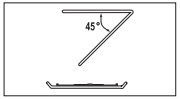
1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини.
Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	**GE83DTR**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії	
Мікрохвилі	1300 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбінований режим	2400 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/850 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	
Габаритні	489 x 275 x 369 мм
Внутрішня камера	330 x 211 x 329 мм
Об'єм	23 літри
Вага	
Нетто	близько 13 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

Зроблено в Тайланді.
Адреса фабрики:
THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03761A